

MG28F301T**
MG28F302T**

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para recibir un servicio más completo, registre su producto en

www.samsung.com/register

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.



Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.





USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

⚠ ADVERTENCIA	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.
 PRECAUCIÓN	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

	Advertencia: riesgo de incendio		Advertencia: superficie caliente
	Advertencia: electricidad		Advertencia: material explosivo
	NO intentar.		NO tocar.
	NO desmontar.		Seguir las indicaciones explícitamente.
	Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.		Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
	Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.		Notas
	Importante		

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

⚠ ADVERTENCIA (sólo función microondas)

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

Este aparato es sólo para uso doméstico.

- **ADVERTENCIA:** Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
- Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- **ADVERTENCIA:** El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
- **ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

- El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
- **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
- No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
- El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.
- Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
- Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
- El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
- Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA (sólo función horno) - Opcional

- **ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

No utilice un limpiador con vaporizador.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.

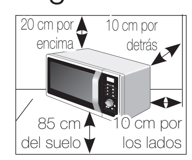
Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.



1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.
2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas. (Sólo modelo con plato giratorio)
4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Sólo modelo con plato giratorio)

☛ Asegúrese **SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

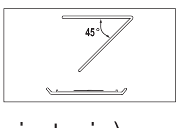
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:

- no se acumulen
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 ° y lo limpie. (Sólo modelo con calentador giratorio)



CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

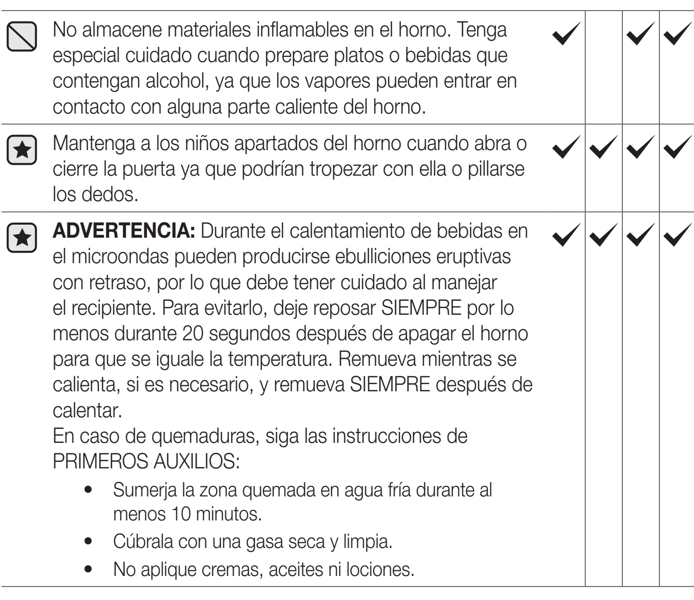
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

ESPAÑOL

- Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.
- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

ADVERTENCIA				
Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		



No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✔		✔	✔
Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✔	✔	✔	✔
ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✔	✔	✔	✔

PRECAUCIÓN

Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✔		✔	✔
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✔		✔	✔
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✔		✔	✔
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✔	✔		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✔	✔
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✔		✔	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✔	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✔	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✔	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✔			✔
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✔		✔	
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✔	✔	✔	



PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS (SÓLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

(1) puerta (curvada)
(2) bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

(a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.

(b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

ÍNDICE

Guía de búsqueda rápida 11
Horno 12
Panel de control...12
Accesorios 13
Configuración de la hora 14
Cómo funciona un horno microondas 14
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 15
Uso de la función de desodorizar...15
Cocción/Recalentamiento..15
Niveles de potencia 16
Ajuste del tiempo de cocción...16
Cómo detener la cocción...16
Configuración del modo de ahorro de energía 16
Uso de la función de descongelación automática 17
    Uso de los programas de descongelación automática 17
Uso de la función mi plato 18
    Uso de los programas de la función mi plato.....................................18
Uso de la función de cocina sana 18
    Uso de los programas de cocina sana (verduras y cereales)................19
    Uso de los programas de cocina sana (aves y pescados) 20
Uso de la placa tostadora (solo modelos MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)..21
    Uso de los programas de tostado manual...21
Guía de cocción al vapor (solo modelos MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*) 22
Selección de la posición de la resistencia 24
Selección de los accesorios 24
Grill...25
Combinación de microondas y grill 25
Función de detención manual del plato giratorio 26
Desconexión de la alarma...26
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 26
Guía de utensilios de cocina 27
Guía de cocción 28
Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema 36
Mensajes de error...37
Especificaciones técnicas 37

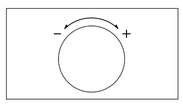
GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Microondas** (⚟) una o más veces.



2. Seleccione el tiempo de cocción girando el control del dial según convenga.



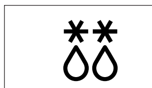
3. Pulse el botón **Start (Inicio)** (◇).

   Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite 4 pitidos cuando la cocción ha terminado.

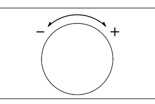


Si desea descongelar comida automáticamente.

1. Coloque la comida congelada en el horno.
   Seleccione el tipo de comida que desee cocinar pulsando el botón **Descongelación automática** (⁂) una o más veces.



2. Seleccione el peso girando el control del dial según convenga.



3. Pulse el botón **Start (Inicio)** (◇).



Si desea añadir 30 segundos extra.

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

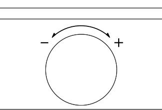


Si desea cocinar algo al grill.

1. Pulse el botón **Grill** ().



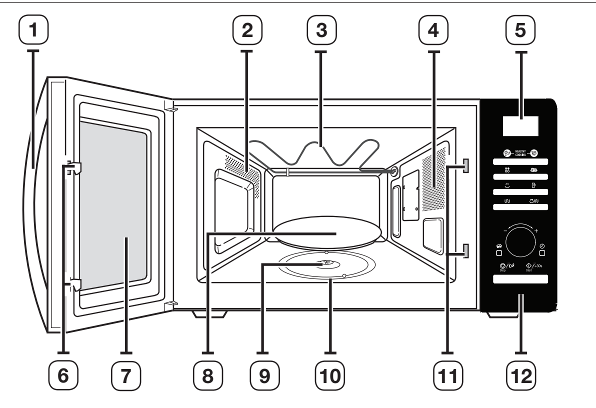
2. Seleccione el tiempo de cocción girando el control del dial según convenga.



3. Pulse el botón **Start (Inicio)** ().

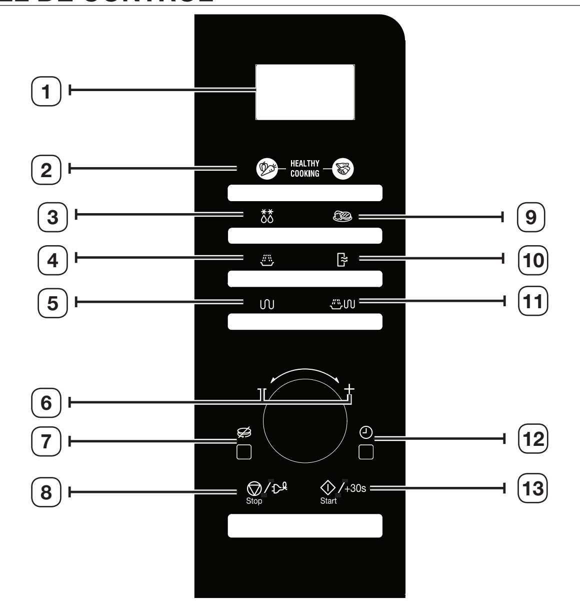


HORNO



1. TIRADOR DE LA PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. GRILL
4. LUZ
5. PANTALLA
6. PESTILLOS DE LA PUERTA
7. PUERTA
8. PLATO GIRATORIO
9. ACOPLADOR
10. ARO GIRATORIO
11. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
12. PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL



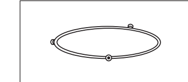
1. PANTALLA
2. BOTÓN HEALTHY COCINA SANA
3. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
4. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/ MICROONDAS
5. BOTÓN GRILL
6. CONTROL DEL DIAL (PESO/RACIÓN/TIEMPO)
7. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO
8. BOTÓN PARADA/ECO
9. BOTÓN MI PLATO
10. BOTON DE DESODORIZACIÓN
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
12. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
13. BOTÓN INICIO/+30s



ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

1. **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.

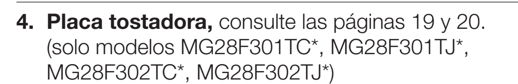
2. **Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.

3. **Parrilla para grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.

4. **Placa tostadora,** consulte las páginas 19 y 20. (solo modelos MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)

   Objetivo: La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de microondas o grill. Ayuda a que la masa de la repostería y la pizza quede crujiente.

☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.



5. **Olla a vapor,** consulte las páginas 17 y 18. (solo modelos MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)

   Objetivo: Olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor.

☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.



☛ **NO** haga funcionar los modos **Grill** y **Combi** con la olla a vapor.

Modo funcionamiento	MW	GRILL / COMBI
(Olla a vapor)	O	X

ESPAÑOL



CONFIGURACIÓN DE LA HORA

El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “:0”, “88:88” o “12:00”.
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

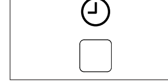
- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

No olvide volver a ajustar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

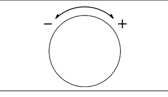
Función de ahorro automático de energía.
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

1. Para que aparezca la hora en...

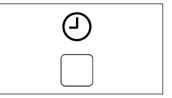
Formato de 24 horas
Formato de 12 horas
Pulse el botón **Reloj** ( ) una o dos veces.



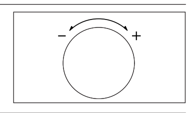
2. Gire el control del dial para ajustar la hora.



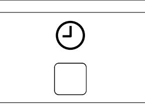
3. Pulse el botón **Reloj** ( ).



4. Gire el control del dial para ajustar los minutos.



5. Pulse el botón **Reloj** ( ).





CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

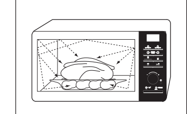
Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se alteren ni la forma ni el color.

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelación (manual y automática)
- Cocinar
- Recalentar

Bases de la cocción.

1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que el alimento gira en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)





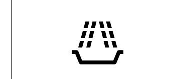
Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento



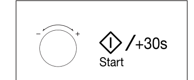
CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento.
Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. A continuación cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Microondas** (♨) .

   Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción).

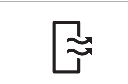


2. Establezca el tiempo en 4 o 5 minutos girando el control del dial y pulse el botón **Start (Inicio)** (◇).

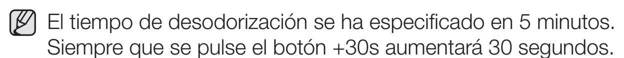
   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
   1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica, el agua tardará más en hervir.

USO DE LA FUNCIÓN DE DESODORIZAR



Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.
Limpie primero el interior del horno.
Pulse el botón de Desodorización (⍈) una vez haya terminado la limpieza. Oirá cuatro pitidos.



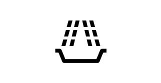
El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Siempre que se pulse el botón +30s aumentará 30 segundos.



El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

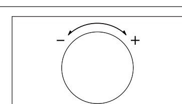
COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.
Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio.
A continuación cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Microondas** (♨) .

   Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción):
   Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Microondas** (♨) hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el control del dial.

   Resultado: Se visualizará el tiempo de cocción.



3. Pulse el botón **Start (Inicio)** (◇).

   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
   1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá 4 pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

ESPAÑOL

ESPAÑOL

NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Salida	
	HORNO MICROONDAS	GRILL
ALTO	900 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR (⁂)	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

Si selecciona un nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona un nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN



Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30s una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que desee añadir.

CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Para detenerla temporalmente:
   Abra la puerta.

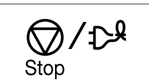
   1) Abra la puerta.

   Resultado: La cocción se detendrá.
   Para reanudarla, cierre la puerta y pulse de nuevo **Start (Inicio)**.

   2) Pulse el botón **Stop (Parada)**.

   Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudarla, vuelva a pulsar **Start (Inicio)**.

2. Para detenerla completamente:
   Pulse el botón **Stop (Parada)**.

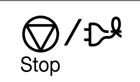


   Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Stop (Parada)**.

También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Stop (Parada)**.

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno. El estado normal es el estado de espera y se muestra el reloj cuando no se utiliza.



- Pulse el botón **Ahorro de energía**.
  Resultado: Pantalla apagada.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón **Ahorro de energía** y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.



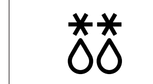
USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La función de descongelación automática permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

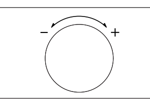
Utilice solo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelación automática** (⁂).
(Consulte la tabla contigua.)



2. Establezca el peso de la ración girando el control del dial.



3. Pulse el botón **Start (Inicio)** (◇).



Resultado:
- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido a mitad de la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón **Start (Inicio)** (◇) para terminar la descongelación.

También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción/recalentamiento del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 15 para obtener más detalles.

USO DE LOS PROGRAMAS DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, ave o pescado en un plato de cristal o de cerámica.

Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1	Carne	200-1500	20-60	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.
2	Aves	200-1500	20-60	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.
3	Pescado	200-1500	20-50	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado.
4	Pan/ Pasteles	125-1000	5-20	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.

Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte las páginas 24-25.

ESPAÑOL

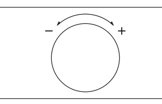
USO DE LA FUNCIÓN MI PLATO

La función Mi plato tiene dos tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial. En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

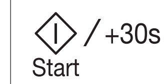
1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Mi plato** ( ).



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**. (Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)



3. Pulse el botón **Start (Inicio)** ( ).



Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando termina.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



Utilice solo recipientes que sean aptos para el microondas.

USO DE LOS PROGRAMAS DE LA FUNCIÓN MI PLATO

La siguiente tabla presenta los programas de recalentamiento automático de Mi plato, cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Estos programas se ejecutan solo con energía microondas.

Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1	**Comida preparada refrigerada**	300-350 400-450	2-3	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2	**Comida vegetariana refrigerada**	300-350 400-450	2-3	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras).

USO DE LA FUNCIÓN DE COCINA SANA

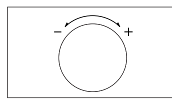
La función de cocina sana tiene veinte tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el elemento de la ración girando el control del dial.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando los botones **Healthy cooking (Cocina sana)** ( ) o **Healthy cooking (Cocina sana)** ( ) una o más veces.





2. Seleccione el tamaño de la ración girando el control de dial. (Consulte la tabla contigua.)



3. Pulse el botón **Start (Inicio)** ( ).



Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando termina.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice solo recipientes que sean aptos para el microondas.



USO DE LOS PROGRAMAS DE COCINA SANA (VERDURAS Y CEREALES)

La siguiente tabla presenta los 12 programas automáticos de dieta sana para la cocción de verduras y cereales. Contiene sus cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Los programas 1-10 se ejecutan solo con energía microondas. Los programas 11-12 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1	**Brócoli**	250 500	1-2	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g y añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.
2	**Zanahorias**	250	1-2	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.
3	**Judías verdes**	250	1-2	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.
4	**Espinacas**	150	1-2	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción.
5	**Mazorca de maíz**	500 (2 unid.)	1-2	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perfore el envoltorio.
6	**Patatas peladas**	250 500	2-3	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado.
7	**Arroz integral** (precocido)	250	5-10	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (1/2 l). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas.
8	**Macarrones de harina integral**	250	1-3	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Caliente sin tapa. Remueva antes del tiempo de reposo y cuele más tarde.
9	**Quinoa**	250	1-3	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas.





Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
10	Bulgur	250	2-5	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas.
11	Verduras gratinadas	500	2-3	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla.
12	Tomates al grill	400	1-2	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla.

USO DE LOS PROGRAMAS DE COCINA SANA (AVES Y PESCADOS)

La siguiente tabla presenta los 8 programas automáticos de dieta sana para la cocción de aves y pescados, sus cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones adecuadas. Los programas 1-6 se ejecutan solo con energía microondas. Los programas 7-8 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

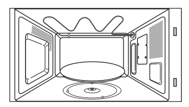
Código	Alimento	Tamaño ración (g)	Tiempo reposo (min)	Recomendaciones
1	Pechugas de pollo	300 (2 unid.)	2	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
2	Pechuga de pavo	300 (2 unid.)	2	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
3	Filetes de pescado fresco	300 (2 unid.)	1-2	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
4	Filetes de salmón fresco	300 (2 unid.)	1-2	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
5	Langostinos frescos	250	1-2	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
6	Trucha fresca	400 (2 pescados)	2	Ponga los 2 pescados enteros en un plato resistente al horno. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón, sal y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio.
7	Pescado asado	400 (2 pescados)	3	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.
8	Rodajas de salmón al grill	300 (2 rodajas)	2 min	Ponga las rodajas uniformemente en la rejilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.





USO DE LA PLACA TOSTADORA (SOLO MODELOS MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)

Esta placa tostadora permite que se dore no solo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente). La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



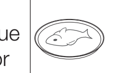
1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliente con la combinación de microondas y grill más alta [600 W + Grill (microondas + grill)] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.

   Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.

2. Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.

   Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.

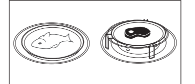
   Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.



3. Coloque la comida en la placa tostadora.

   No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

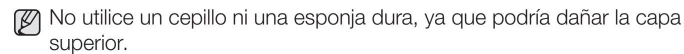
   No la coloque nunca sin el plato giratorio.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.

5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. (Consulte la tabla contigua.)

   Cómo limpiar la placa tostadora
   Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.



No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.



Nota
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

USO DE LOS PROGRAMAS DE TOSTADO MANUAL

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill (microondas + grill) durante 3-5 minutos. Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo precalentamiento (min)	Tiempo cocción (min)
Panceta	4 lonchas (80 g)	600 W + Grill	3	3-3½
	8 lonchas (160 g)			4½-5
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla.			
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	450 W + Grill	3	3
	400 g (4 unid.)			4
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.			
Hamburguesa (congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Grill	3	6-6½
	4 unidades (250 g)			8-8½
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Coloque las hamburguesas congeladas en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Déles la vuelta cuando hayan pasado 4-5 minutos.			

ESPAÑOL

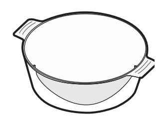


Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo precalentamiento (min)	Tiempo cocción (min)
Baguettes (congeladas)	100-150 g (1 pieza.)	450 W + Grill	5	5-6
	200-250 g (2 piezas)			6-7
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Ponga una baguette en el centro, 2 baguettes lado a lado en la bandeja. Coloque la placa tostadora en la parrilla.			
Pizza (congelada)	300-350 g	600 W + Grill	5	7-8
	400-450 g			9-10
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.			
Mini pizza (fría)	100-150 g	600 W + Grill	5	3-3½
	200-250 g			4-4½
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Coloque las porciones de pizza fría en círculo sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.			
Patatas fritas (congeladas)	200 g	450 W + Grill	4	9
	300 g			12
	400 g			15
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Distribuya las patatas en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla. Dé la vuelta a las patatas una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.			
Patatas asadas	250 g	600 W + Grill	4	4½-5
	500 g			7-7½
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla.			

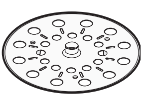
Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo precalentamiento (min)	Tiempo cocción (min)
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas)	600 W + Grill	4	6-6½
	300 g (10 piezas)			8½-9
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire después de 3½ minutos (5 piezas) o de 5 minutos (10 piezas).			
Nuggets de pollo (congelados)	125 g	600 W + Grill	4	4½-5
	250 g			6½-7
	<Recomendaciones>			
	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 3 minutos (125 g) o de 5 minutos (250 g).			

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR (SOLO MODELOS MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)

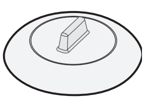
La olla a vapor se basa en el principio de la cocción al vapor y se ha diseñado para conseguir una rápida y sana cocción en un microondas Samsung.
Es un accesorio ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc., en un tiempo récord, al tiempo que se mantienen las cualidades nutritivas de los alimentos.
La olla a vapor para microondas se compone de 3 partes:



Olla



Rejilla interior



Tapa

Cada una de las partes soporta temperaturas desde -20 °C hasta 140 °C. Adecuado para el almacenamiento en el congelador. También se puede usar por separado o conjuntamente.



CONDICIONES DE USO:

- No lo utilice:
  - para cocinar alimentos con un alto contenido en azúcares o grasas,
  - con el grill, la función de calentamiento giratorio o sobre los fogones.
- Lave bien todas las partes con agua jabonosa antes del primer uso.
- Si desea conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones de la tabla de la página siguiente.

MANTENIMIENTO:

- Puede lavar la olla a vapor en un lavavajillas.
- Si lo lava a mano, utilice agua caliente y detergente líquido. No utilice estropajos abrasivos.
- Algunos alimentos (como el tomate) pueden decolorar el plástico. Esto no se trata de un defecto de fabricación, sino que es normal.

DESCONGELACIÓN:

Coloque la comida congelada en la olla a vapor sin la tapa. El líquido permanecerá en el fondo del recipiente y no estropeará la comida.

COCCIÓN:

Alimento	Cantidad	Niveles de potencia	Tiempo cocción (min)	Tiempo reposo (min)	Partes
Alcachofas	300 g (1-2 unid.)	900 W	5-6	1-2	Olla con rejilla + tapa
	< Instrucciones >				
	Lave y limpie las alcachofas. Introduzca la rejilla en la olla. Disponga las alcachofas sobre la rejilla. Agregue una cucharada de zumo de limón. Cubra con tapa.				
Verduras frescas	300 g	900 W	4-5	1-2	Olla con rejilla + tapa
	< Instrucciones >				
	Pese las verduras (p. ej. brócoli, coliflor, zanahorias, pimiento) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Introduzca la rejilla en la olla. Disponga las verduras sobre la rejilla. Añada 2 cucharadas de agua. Cubra con tapa.				
Verduras congeladas	300 g	600 W	7-8	2-3	Olla con rejilla + tapa
	< Instrucciones >				
	Disponga las verduras congeladas dentro de la olla a vapor. Introduzca la rejilla en la olla. Añada 1 cucharada de agua. Cubra con tapa. Remueva bien después de la cocción y del tiempo de reposo.				
Arroz	250 g	900 W	15-18	5-10	Olla + tapa
	< Instrucciones >				
	Ponga el arroz en la olla a vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar el arroz blanco 5 minutos y 10 minutos el arroz integral.				
Patatas asadas con piel	500 g	900 W	7-8	2-3	Olla + tapa
	< Instrucciones >				
	Pese y lave las patatas y póngalas en la olla a vapor. Añada 3 cucharadas de agua. Cubra con tapa.				
Guisos (refrigerados)	400 g	600 W	5-6	1-2	Olla + tapa
	< Instrucciones >				
	Ponga el guiso en la olla a vapor. Cubra con tapa. Remueva bien y deje reposar.				
Sopa (refrigerada)	400 g	900 W	3-4	1-2	Olla + tapa
	< Instrucciones >				
	Vierta en la olla a vapor. Cubra con tapa. Remueva bien y deje reposar.				

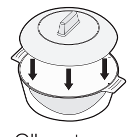




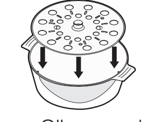
ESPAÑOL

Alimento	Cantidad	Niveles de potencia	Tiempo cocción (min)	Tiempo reposo (min)	Partes
Sopa congelada	400 g	900 W	8-10	2-3	Olla + tapa
	< Instrucciones >				
	Vierta la sopa congelada en la olla a vapor. Cubra con tapa. Remueva bien y deje reposar.				
Dumpling congelado relleno de mermelada	150 g	600 W	1-2	2-3	Olla + tapa
	< Instrucciones >				
	Humedezca con agua fría la parte superior de los dumplings rellenos. Ponga 1-2 dumplings juntos en la olla a vapor. Cubra con tapa.				
Compota de frutas	250 g	900 W	3-4	2-3	Olla + tapa
	< Instrucciones >				
	Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Póngala en la olla a vapor. Añada 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubra con tapa.				

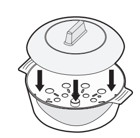
Ensamblaje de las partes de la olla



Olla + tapa



+



Olla con rejilla + tapa

PRECAUCIONES:

- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa de la olla, ya que el vapor que salga puede estar muy caliente.
- Utilice manoplas de horno para asir la olla después de la cocción.

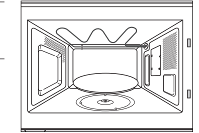
SELECCIÓN DE LA POSICIÓN DE LA RESISTENCIA

La resistencia se utiliza con el grill. Solo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

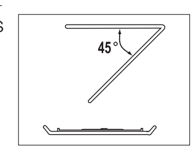
- Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada

Cambie la posición de la resistencia solo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

Para ajustar la resistencia en...	Debe...
Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada).	• Tirar de la resistencia hacia usted. • Empujarla hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno.

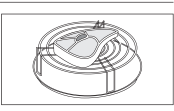


Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º y lo limpie.





SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS



Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice solo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno.

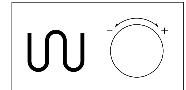
Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en las páginas 18-19.



GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

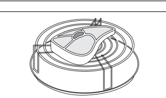
1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** (ᙀ) y ajuste el tiempo de precalentamiento girando el control del dial.



2. Pulse el botón **Start (Inicio)** (◇).



3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.



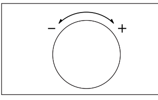
4. Pulse el botón **Grill** (ᙀ).

   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:





5. Ajuste el tiempo de grill girando el control del dial. El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



6. Pulse el botón **Start (Inicio)** (◇).

   Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando termina.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

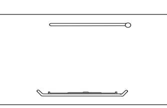
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

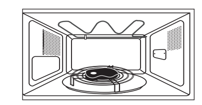
Utilice **SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Compruebe que el elemento que se está calentando esté en posición horizontal; consulte la página 15 si desea más detalles.

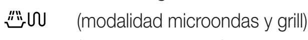


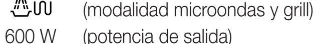
2. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



3. Pulse el botón **Combi** (ᙀ).

   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:


(modalidad microondas y grill)

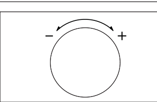

600 W (potencia de salida)



Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (ᙀ) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

No puede ajustar la temperatura del grill.

4. Ajuste el tiempo de cocción girando el control del dial. El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



5. Pulse el botón ◇.

   Resultado: La cocción por combinación dará comienzo. Cuando haya acabado.
   1) El horno emite 4 pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

ESPAÑOL



ESPAÑOL

FUNCIÓN DE DETENCIÓN MANUAL DEL PLATO GIRATORIO

El botón para activar/desactivar el plato giratorio (⊘) permite usar grandes platos que ocupan todo el horno ya que hace que el plato deje de girar.

☛ Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano a la mitad del proceso de cocción.

☛ **Advertencia** Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.

Motivo: Puede producir fuego o dañar el aparato.

1. Pulse el botón para **Activar/Desactivar el plato giratorio** (⊘).





Resultado: El símbolo de **Activar/Desactivar el plato giratorio** (⊘) se muestra en la pantalla, el plato giratorio no girará.

2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón para **Activar/desactivar plato giratorio** (⊘).



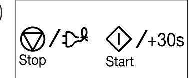
Resultado: El símbolo de **Activar/Desactivar el plato giratorio** (⊘) ya no se muestra en la pantalla, el plato giratorio girará.

No pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** (⊘) durante el proceso de cocción.

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones **Stop (Parada)** (⊘) y **Start (Inicio)** (◇) al mismo tiempo.



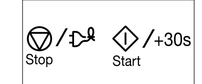
Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:



- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **Stop (Parada)** (⊘) y **Start (Inicio)** (◇) al mismo tiempo.



Resultado:

- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

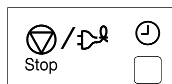


- El horno volverá a funcionar con el pitido.

CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.

1. Pulse los botones **Stop (Parada)** (⊘) y **Reloj** (◷) al mismo tiempo.

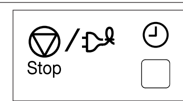


Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".



2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones **Stop (Parada)** (⊘) y **Reloj** (◷) al mismo tiempo.



Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.





GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Recomendaciones**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

ESPAÑOL

GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).



Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de reposo
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150	600	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300	600	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Guisantes	300	600	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Judías verdes	300	600	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300	600	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300	600	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.





Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 375	900	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250	900	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250	900	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250	900	10-11	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (900 W).

Alimento	Ración (g)	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 500	3½-4 6-7	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250	5-5½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250	3½-4	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 500	4-4½ 6½-7½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250	3-3½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250	2½-3	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250	3-3½	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 250	1-1½ 2-2½	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250	5-5½	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua.









Alimento	Ración (g)	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Pimiento	250	4-4½	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 500	3-4 6-7	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250	4½-5	3	Corte en dados pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.



Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado).
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Bebidas café, leche, té, agua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.

Alimento	Cantidad	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (refrigerado)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.



Guía para el doble recalentado

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Ración (g)	Potencia (W)	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	2 x 250 2 x 350	900	3½-4½ 5-6	2-3	Vierta en dos platos de cerámica profundos y cubra. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Pollo al curry y arroz (frío)	2 x 350	600	7-8½	3	Coloque la comida de dos componentes fríos en 2 platos de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.
Plato combinado (frío)	2 x 350	600	7½-9	3	Coloque la comida compuesta por 2-3 componentes fríos en dos platos de cerámica llanos. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.





RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: alrededor de 37 °C.
OBSERVACIÓN: La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Potencia (W)	Hora (Time)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. a 1 min. 10 s	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa. Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra. Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio. Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.



Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7-8		
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 unid.)	14-15	15-60	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	32-34		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).



Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Pan				
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	1-1½ 2 ½-3	5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	7-9		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill: Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill: Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante: Siempre que utilice solo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.



Utensilios para cocinar con microondas + grill: Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill: Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante: Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Panecillos (unos 50 g cada uno)	2 unid. 4 unid.	Microondas + Grill	300 W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill solo 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes/ Pan de ajo	200-250 g (1 unid.)	Microondas + Grill	450 W+ Grill 3½-4	Grill solo 2-3	Coloque la baguette diagonalmente sobre papel de horno, en la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Coloque el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 4 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Solo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 unid.	Solo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.



Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Tostada de tomate y queso	4 unid. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 unid. (300 g) 4 unid. (600 g)	450 W + Grill	3½-4 6-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (frías)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pollo troceado	450 g (2 piezas) 650 g (2-3 unid.) 850 g (4 piezas)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba directamente en el plato giratorio. Después de la cocción a la parrilla deje reposar 5 minutos.
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 piezas)	Solo grill	10-12	8-9	Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas) 500 g (4 piezas)	Microondas + Grill	300 W + Grill 6-7 8-10	Solo grill 5-6 7-8	Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro (cabeza con cola) sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g) 4 manzanas (aprox. 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

ESPAÑOL





SUGERENCIAS ESPECIALES

ESPAÑOL



CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico. Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda. Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

QUÉ HACER EN CASO DE DUDA O SI TIENE UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si pulsa el botón (◇).

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y pulsado el botón (◇) ?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano, para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.





El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez.

- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento.
  Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.

Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG. Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.



MENSAJES DE ERROR

El mensaje "SE" indica.

- El mensaje "SE" indica que hay que limpiar las teclas y comprobar si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Apague el microondas y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer el mensaje, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**MG28F301T**, MG28F302T****
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía	
Microondas	1400 W
Grill	1300 W
Modo combinado	2700 W
Potencia de salida	100 W/900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	517 x 297 x 437 mm
Interior del horno	336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso	
Neto	16 kg aprox.

ESPAÑOL





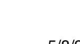




¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-04182T





Forno microondas

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

imagine the possibilities

Obrigado por adquirir este produto da Samsung.
Para receber uma assistência mais completa,
registe o produto em

www.samsung.com/register

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.



O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.



PORTUGUÊS

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES



Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte**.



Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade**.

	Aviso; Perigo de incêndio		Aviso; Superfície quente
	Aviso; Electricidade		Aviso; Material explosivo
	NÃO tente fazer isto.		NÃO toque.
	NÃO desmonte.		Siga as instruções de forma rigorosa.
	Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.		Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.
	Contacte o centro de assistência para obter ajuda.		Nota
	Importante		

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

AVISO (Apenas função de microondas)

AVISO: se a porta ou os fechos estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO: é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.

AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.

Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.

- **AVISO:** apenas autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão se lhes tiver fornecido instruções adequadas, de forma a que as crianças possam utilizá-lo de modo seguro e compreendam os riscos decorrentes de uma utilização indevida.
- **AVISO:** este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.
- O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.
- Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- **AVISO:** quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.
- **AVISO:** deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois do aquecimento do microondas terminar.
- O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

PORTUGUÊS

Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.

AVISO: os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir;

Não limpe o aparelho com um jacto de água.

Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.

O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ AVISO (Apenas função de forno) – Opcional

AVISO: quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

A porta da superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

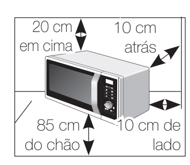
Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, Electroerosão e equipamento de soldadura. O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente. (Apenas para modelos com prato giratório)
4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

☛ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.

☛ Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e fechos da porta
- Prato giratório e anel rotativo de suporte (Apenas para modelos com prato giratório)

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxague e seque.

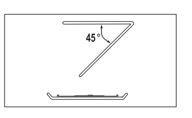
MG28F301TJS_EC_DE68-04182T_PT.indd 6 5/8/2013 2:29:48 PM

2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxague e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

NÃO molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha cuidado sobretudo quando limpar os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- fica acumulada
- impede a porta de fechar correctamente

Limpe a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.



Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45 ° para baixo e limpá-lo. (Apenas para modelos com unidade de aquecimento oscilante)

GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas. Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- dobradiças partidas
- fechos deteriorados
- revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações

NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- retire a ficha da tomada
- contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

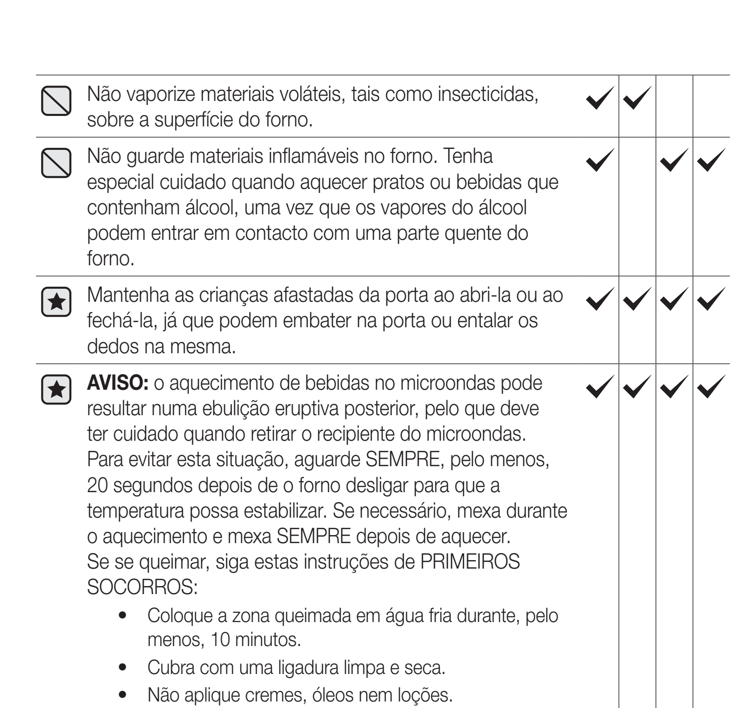




- Este forno microondas não se destina a uso comercial.
- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente da Samsung para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

AVISO				
A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes na função do forno microondas.	✓	✓	✓	✓
Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, ou de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✓	✓	✓	✓
Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GLP, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, uma extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	





Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa durante o aquecimento e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✓	✓	✓	✓

⚠ ATENÇÃO

Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: Podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	
Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
Não ligue o microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte Instalar o forno microondas.)	✓		✓	
Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	



PORTUGUÊS

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.

(b) NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:

(1) porta (dobrada)

(2) dobradiças da porta (partidas ou soltas)

(3) fechos das portas e superfícies isolantes

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

(a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior riscado ou partido.

(b) Prato, anel rotativo de suporte, acoplador ou suporte partido ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.



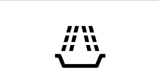
ÍNDICE

Manual de consulta rápida 11
Forno 12
Painel de controlo 12
Acessórios 13
Acertar a hora 14
Como funciona um forno microondas 14
Verificar se o forno está a funcionar correctamente 15
Utilizar a funcionalidade Eliminação de cheiros 15
Cozinhar/Reaquecer 15
Níveis de potência 16
Regular o tempo de cozedura 16
Interromper a cozedura 16
Programar o modo de poupança de energia 16
Utilizar a função potência máxima de descongelação automática 17
  Utilizar a programação da potência máxima de descongelação automática 17
Utilizar a funcionalidade o meu prato 18
  Utilizar a programação da funcionalidade o meu prato 18
Utilizar as funcionalidades de cozedura saudável 18
  Utilizar a programação das funcionalidades de cozedura saudável (vegetais e cereais) ... 19
  Utilizar a programação das funcionalidades de cozedura saudável (aves e peixe) 20
Utilizar o prato de tostar
(Apenas para os modelos MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*) 21
  Utilizar a programação da função cozedura/tostar manual 21
Guia de confecção com a cozedura a vapor
(Apenas para os modelos MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*) 22
Seleccionar a posição da resistência de aquecimento 24
Seleccionar os acessórios 24
Grelhar 25
Combinar microondas e grelhador 25
Função de detenção manual do prato giratório 26
Desligar o sinal sonoro 26
Bloquear o forno microondas para maior segurança 26
Guia de utensílios de cozinha 27
Guia de confecção de alimentos 28
O que fazer quando tiver dúvidas ou algum problema 36
Mensagem de erro 37
Características técnicas 37

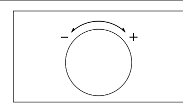
MANUAL DE CONSULTA RÁPIDA

Se pretende cozinhar alimentos.

1. Coloque os alimentos no forno.
   Seleccione o nível de potência, carregando uma ou mais vezes no botão **Microondas** ().



2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo para a posição desejada.



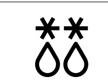
3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** ().



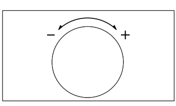
Resultado: inicia-se a cozedura. O forno apita 4 vezes quando a cozedura estiver concluída.

Se quiser utilizar a Potência máxima de descongelação automática em alguns alimentos.

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
   Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Potência máxima de descongelação automática** ().



2. Seleccione o peso, rodando o botão rotativo conforme necessário.

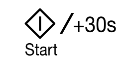


3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** ().



Se quiser adicionar 30 segundos extra.

Coloque os alimentos no forno.
Carregue uma ou mais vezes em **+30s** para cada 30 segundos que pretende adicionar.



PORTUGUÊS



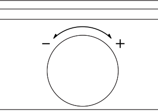


Se pretende grelhar alimentos.

1. Carregue no botão **Grelhador** (⩋).



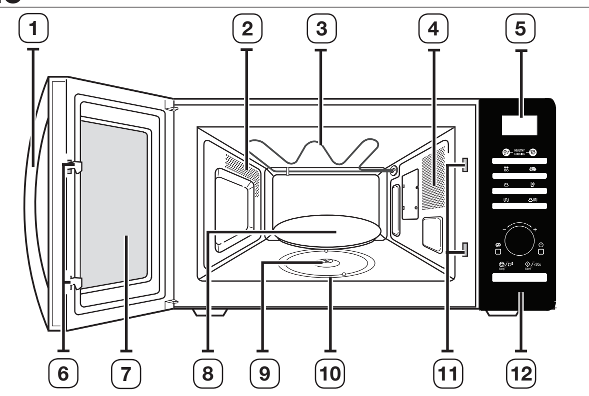
2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo para a posição desejada.



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◇).

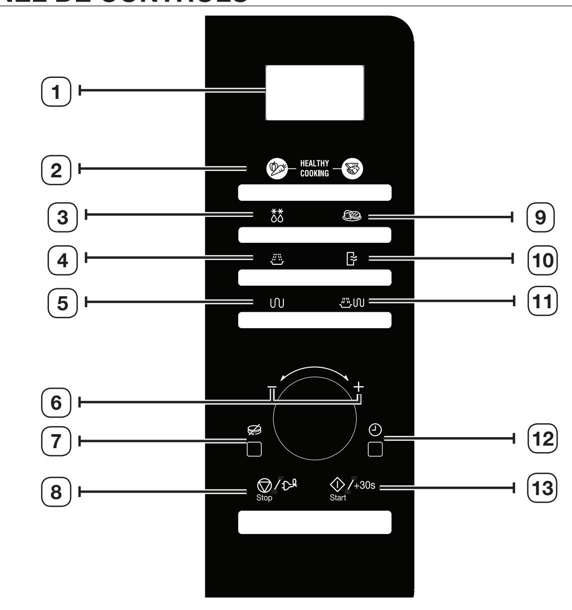


FORNO



1. PEGA DA PORTA
2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO
3. GRELHADOR
4. LUZ
5. VISOR
6. TRINCOS DA PORTA
7. PORTA
8. PRATO GIRATÓRIO
9. UNIÃO
10. ANEL DE ROLETES
11. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA
12. PAINEL DE CONTROLO

PAINEL DE CONTROLO

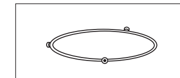


1. VISOR
2. BOTÃO DE COZEDURA SAUDÁVEL
3. BOTÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
4. SELECÇÃO DO MODO DO MICROONDAS/NÍVEL DE POTÊNCIA
5. BOTÃO GRELHADOR
6. BOTÃO ROTATIVO (PESO/DOSE/TEMPO)
7. BOTÃO LIGAR/DESLIGAR PRATO GIRATÓRIO
8. BOTÃO PARAR/ECO
9. BOTÃO O MEU PRATO
10. BOTÃO ELIMINAÇÃO DE CHEIROS
11. SELECÇÃO DO MODO COMBINADO
12. ACERTO DO RELÓGIO
13. BOTÃO INICIAR/+30s



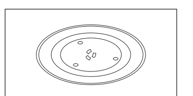
ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



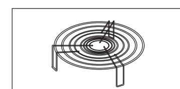
1. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.

   Objectivo: o anel de roletes suporta o prato giratório.



2. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.

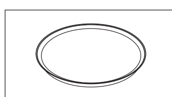
   Objectivo: o prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



3. **Grelha**, deve ser colocada sobre o prato giratório.

   Objectivo: pode utilizar a grelha metálica para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.

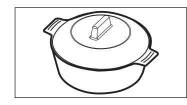




4. **Prato de tostar,** consulte as páginas 19 a 20. (Apenas para os modelos MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)

   Objectivo: o prato de tostar é utilizado para tostar melhor os alimentos no modo de cozedura combinado Microondas ou Grelhador. Ajuda a manter a massa folhada e a massa de piza estaladiça.

☛ **NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.



5. **Recipiente de cozedura a vapor,** consulte as páginas 17 a 18. (Apenas para os modelos MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)

   Objectivo: recipiente de plástico de cozedura a vapor quando se utiliza a função de cozedura a vapor.

☛ **NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

☛ **NÃO** utilize os modos **Grelhador** (⩊) e **Combinado** (⩊) com o recipiente de cozedura a vapor.

Modo de utilização	MO	GRELHADOR / COMBINADO
(Recipiente de cozedura a vapor)	O	X

PORTUGUÊS





ACERTAR A HORA

O forno microondas tem um relógio incorporado. Ao ligar o aparelho, a indicação “:0”, “88:88” ou “12:00” aparece automaticamente no visor.
Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

Função de poupança de energia automática
Se não seleccionar qualquer função enquanto o aparelho estiver a executar uma programação ou uma operação com a especificação de paragem temporária activada, a função é cancelada e o relógio será apresentado passados 25 minutos. A luz do forno apaga-se passados 5 minutos, se a porta estiver aberta.

1. **Para apresentar a hora no...**
   sistema de 24 horas
   sistema de 12 horas
   Carregue no botão **Relógio** (◷) uma ou duas vezes.



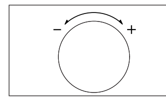


2. Rode o botão rotativo para acertar a hora.

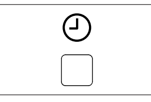




3. Carregue no botão **Relógio** (◷).
4. Rode o botão rotativo para acertar os minutos.



5. Carregue no botão **Relógio** (◷).



COMO FUNCIONA UM FORNO MICROONDAS

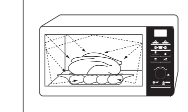
As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar (de forma manual e automática)
- Cozinhar
- Reaquecer

Princípios de cozinha.

1. As microondas são geradas pelo magnetrão e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Conteúdo de água
   - Temperatura inicial (refrigerada ou não)





Enquanto o centro dos alimentos está a ser cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

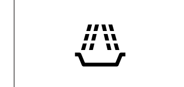
- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro
- Uma temperatura uniforme nos alimentos



VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

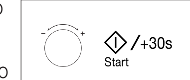
Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos.
Abra a porta do forno puxando pela pega situada no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Carregue no botão **Microondas** ( ).



Resultado: Aparece a indicação 900 W (potência máxima de cozedura).

2. Programe o tempo para 4 ou 5 minutos, rodando o botão rotativo, e carregue no botão **Start (Iniciar)** ( ).

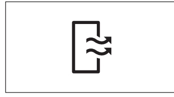


Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

1) Inicia-se a cozedura e, quando terminar, o forno apita 4 vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

O forno deve ser ligado à tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo, a água demora mais tempo a ferver.

UTILIZAR A FUNCIONALIDADE ELIMINAÇÃO DE CHEIROS



Utilize esta funcionalidade depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.
Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.
Carregue no botão Eliminação de cheiros ( ) depois de concluir a limpeza. São emitidos quatro sinais sonoros.

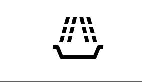
Especificou o tempo de eliminação de cheiros para 5 minutos. Sempre que carregar no botão +30s, o tempo aumenta 30 segundos.

O tempo limite de eliminação de cheiros é de 15 minutos.

COZINHAR/REAQUECER

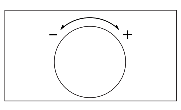
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.
Verifique SEMPRE as definições de cozedura antes de sair de perto do forno.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Depois, feche a porta.

1. Carregue no botão **Microondas** ( ).



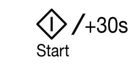
Resultado: Aparece a indicação 900 W (potência máxima de cozedura): Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Microondas** ( ) até o nível de watts correspondente ser apresentado. Consulte a tabela de níveis de potência.

2. Programe o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo.



Resultado: O tempo de cozedura é visualizado.

3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** ( ).



Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar.

1) Inicia-se a cozedura e, quando terminar, o forno apita 4 vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Nunca ligue o forno microondas quando estiver vazio.

Se pretende aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (900 W), basta carregar uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

PORTUGUÊS






NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Saída	
	MICROONDAS	**GRELHADOR**
ALTA	900 W	-
MÉDIA ALTA	600 W	-
MÉDIA	450 W	-
MÉDIA BAIXA	300 W	-
DESCONGELAÇÃO ( )	180 W	-
BAIXA/MANTER QUENTE	100 W	-
GRELHADOR	-	1300 W
COMBINADO I ( )	600 W	1300 W
COMBINADO II ( )	450 W	1300 W
COMBINADO III ( )	300 W	1300 W

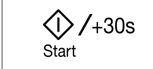


Se seleccionar o nível de potência mais elevado, deve diminuir o tempo de cozedura.

Se seleccionar o nível de potência mais baixo, deve aumentar o tempo de cozedura.

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Pode aumentar o tempo de cozedura, carregando uma vez no botão +30s para cada 30 segundos que quer acrescentar.



Carregue uma vez no botão **+30s** para cada 30 segundos que quer acrescentar.

INTERROMPER A COZEDURA

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozedura em qualquer altura.

1. Para interromper temporariamente;
Abra a porta.

1) Abra a porta.

Resultado: A cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão **Start (Iniciar)** ( ).

2) Carregue no botão **Stop (Parar)** ( ).

Resultado: A cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, carregue novamente no botão **Start (Iniciar)** ( ).

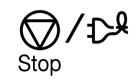
2. Para parar completamente;
Carregue no botão **Stop (Parar)** ( ).

Resultado: a cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão **Stop (Parar)** ( ).

Pode igualmente cancelar qualquer programação antes do início da mesma, bastando para tal carregar em **Stop (Parar)** ( ).

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia. Esta funcionalidade permite poupar electricidade quando o forno não está a ser utilizado. O estado normal é o modo de espera, apresentando o relógio no visor quando o aparelho não estiver a ser utilizado.



- Carregue no botão **Poupança de energia** ( ).
  Resultado: Visor desligado.
- Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão **Poupança de energia ( )** e, em seguida, a hora actual aparece no visor. O forno está pronto para ser utilizado.







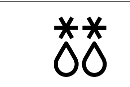
UTILIZAR A FUNÇÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

A função potência máxima de descongelação automática permite descongelar carne, aves, peixe e pão/bolos. O tempo de descongelação e o nível de potência são programados automaticamente.
O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

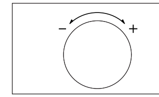
Utilize apenas pratos próprios para microondas.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Potência máxima de descongelação automática** (⁑). (Consulte a tabela ao lado)



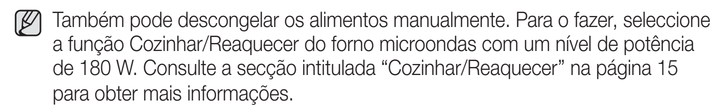
2. Programe o peso do alimento, rodando o botão rotativo.



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◇).

Resultado:

- inicia-se a descongelação
- O forno emite um sinal sonoro a meio da descongelação para que não se esqueça de virar os alimentos.
- Carregue novamente no botão **Start (Iniciar)** (◇) para terminar a descongelação.


Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função Cozinhar/Reaquecer do forno microondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção intitulada “Cozinhar/Reaquecer” na página 15 para obter mais informações.

UTILIZAR A PROGRAMAÇÃO DA POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

A tabela a seguir mostra os vários programas de Potência máxima de descongelação automática, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas.
Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes do descongelamento.
Coloque a carne, as aves e o peixe num prato raso de vidro ou cerâmica.

Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera (min)	Recomendações
1	Carne	200-1500	20-60	Cubra as bordas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2	Aves	200-1500	20-60	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços.
3	Peixe	200-1500	20-50	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe.
4	Pão/Bolo	125-1000	5-20	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno emitir um sinal sonoro. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme nem para bolos com cobertura de chocolate.

Seleccione a função Descongelamento manual e o nível de potência de 180 W se quiser descongelar os alimentos manualmente. Para obter mais informações sobre o descongelamento manual e o tempo de descongelamento, consulte as páginas 24-25.

PORTUGUÊS



PORTUGUÊS

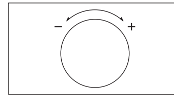
UTILIZAR A FUNCIONALIDADE O MEU PRATO

A funcionalidade o meu prato tem dois tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo. Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

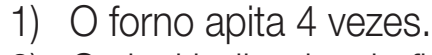
1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **O meu prato** ( ).



2. Seleccione o tamanho da dose, rodando o **botão rotativo**. (Consulte a tabela ao lado.)



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** ( ).

Resultado: inicia-se a cozedura. Quando terminar.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.


Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

UTILIZAR A PROGRAMAÇÃO DA FUNCIONALIDADE O MEU PRATO

A tabela seguinte apresenta os vários programas de reaquecimento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas para a funcionalidade o meu prato. Estes programas só funcionam com energia de microondas.

Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera (min)	Recomendações
1	**Refeição fria pré-cozinhada**	300-350 400-450	2-3	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições de 3 componentes (ex. carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2	**Refeição fria vegetariana**	300-350 400-450	2-3	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é ideal para refeições de 2 componentes (ex.: esparguete com molho ou arroz com vegetais).

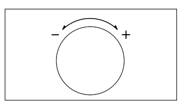
UTILIZAR AS FUNCIONALIDADES DE COZEDURA SAUDÁVEL

As funcionalidades de cozedura saudável têm vinte tempos de cozedura pré-programados.
Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.
Pode ajustar o ingrediente principal da dose, rodando o botão rotativo.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão **Cozedura saudável** ( ) ou **Cozedura saudável** ( ).



2. Seleccione o tamanho da dose, rodando o botão rotativo. (Consulte a tabela ao lado)



3. Carregue no botão **Start (Iniciar)** ( ).



Resultado: inicia-se a cozedura. Quando terminar.
   1) O forno apita 4 vezes.
   2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
   3) A hora actual aparece novamente.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.



UTILIZAR A PROGRAMAÇÃO DAS FUNCIONALIDADES DE COZEDURA SAUDÁVEL (VEGETAIS E CEREAIS)

A tabela seguinte apresenta os 12 programas automáticos de dieta saudável para cozinhar vegetais ou cereais. Contém as quantidades, os tempos de espera e as recomendações apropriadas. Os programas 1-10 só funcionam com energia de microondas. Os programas 11-12 funcionam com uma combinação de microondas e grelhador.



Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera (min)	Recomendações
1	**Brócolos**	250 500	1-2	Lave e prepare os brócolos frescos. Coloque-os uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água para cozinhar 250 g e 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) para cozinhar 500 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura.
2	**Cenouras**	250	1-2	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque-os uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água para cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura.
3	**Feijão verde**	250	1-2	Lave o feijão verde. Coloque-os uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água para cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura.
4	**Espinafres**	150	1-2	Lave os espinafres. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura.
5	**Maçaroca de milho**	500 (2 pçs)	1-2	Lave as maçarocas de milho e coloque-as num prato de vidro oval. Cubra com película aderente para microondas e pique a película.
6	**Batatas descascadas**	250 500	2-3	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml de água (3 a 4 colheres de sopa). Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa.
7	**Arroz integral** (pré-cozido)	250	5-10	Utilize um pirex de vidro grande com tampa. Adicione o dobro de água fria (1/2 l), relativamente à quantidade do produto. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de espera e adicione sal e ervas aromáticas.
8	**Macarrão de trigo**	250	1-3	Utilize um pirex de vidro grande com tampa. Adicione 1 l de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa antes do tempo de espera e depois escorra bem a massa.
9	**Quinoa**	250	1-3	Utilize um pirex de vidro grande com tampa. Adicione o dobro de água fria (500 ml), relativamente à quantidade do produto. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de espera e adicione sal e ervas aromáticas.



PORTUGUÊS

Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera (min)	Recomendações
10	Bulgur	250	2-5	Utilize um pirex de vidro grande com tampa. Adicione o dobro de água fria (500 ml), relativamente à quantidade do produto. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de espera e adicione sal e ervas aromáticas.
11	Legumes gratinados	500	2-3	Coloque os vegetais, como as rodelas de batata pré-cozinhadas, as rodelas de curgete e os tomates, juntamente com o molho, num pirex de tamanho adequado. Adicione queijo ralado por cima. Coloque o prato na grelha.
12	Tomates grelhados	400	1-2	Lave os tomates, corte-os às metades e coloque-os num pirex. Adicione queijo ralado por cima. Coloque o prato na grelha.

UTILIZAR A PROGRAMAÇÃO DAS FUNCIONALIDADES DE COZEDURA SAUDÁVEL (AVES E PEIXE)

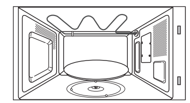
A tabela seguinte apresenta 8 programas automáticos de comida saudável para confeccionar aves e peixe; inclui as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Os programas 1-6 só funcionam com energia de microondas. Os programas 7-8 funcionam com uma combinação de microondas e grelhador.

Código	Alimento	Tamanho da dose (g)	Tempo de espera (min)	Recomendações
1	Peito de frango	300 (2 pçs)	2	Lave as peças e coloque-as num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório.
2	Peito de peru	300 (2 pçs)	2	Lave as peças e coloque-as num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório.
3	Filetes de peixe fresco	300 (2 pçs)	1-2	Lave o peixe e coloque-o num prato de cerâmica; adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório.
4	Filetes de salmão fresco	300 (2 pçs)	1-2	Lave o peixe e coloque-o num prato de cerâmica; adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório.
5	Gambas frescas	250	1-2	Lave as gambas e coloque-as num prato de cerâmica; adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório.
6	Truta fresca	400 (2 peixes)	2	Coloque 2 peixes frescos inteiros num pirex. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão, sal e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório.
7	Peixe assado	400 (2 peixes)	3	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Vire quando ouvir o sinal sonoro.
8	Postas de salmão grelhadas	300 (2 postas)	2 min	Distribua as postas uniformemente na grelha superior. Vire quando ouvir o sinal sonoro.



UTILIZAR O PRATO DE TOSTAR (APENAS PARA OS MODELOS MG28F301TC*, MG28F301TJ*, MG28F302TC*, MG28F302TJ*)

Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte).
O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.



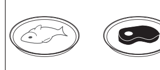
1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação mais elevada microondas – grelhador [600 W + Grelhador (♨ᗢ)], seguindo os tempos e instruções na tabela.

☛ Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.

2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.

✎ Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.

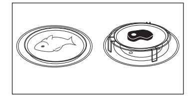
✎ Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície do prato de tostar ou retire os alimentos do prato antes de cortar.




3. Coloque os alimentos no prato de tostar.

☛ Não coloque qualquer objecto no prato de tostar que não seja resistente ao calor, como, por exemplo, taças de plástico.

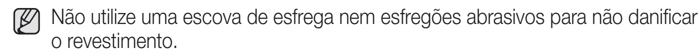
☛ Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.



4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no micro-ondas.

5. Seleccione o tempo de cozedura e nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

✎ **Como lavar o prato de tostar**
Lave o prato de crestar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.



✎ Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

☛ **Atenção**
O prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar a loiça.

UTILIZAR A PROGRAMAÇÃO DA FUNÇÃO COZEDURA/TOSTAR MANUAL

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato giratório. Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador (♨ᗢ) durante 3 a 5 minutos. Siga os tempos e as instruções na tabela.

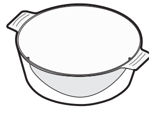
Alimento	Dose	Potência	Tempo de pré-aquecimento (min)	Tempo de cozedura (min)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grelhador ♨ᗢ	3	3-3½
	8 fatias (160 g)			4½-5
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.			
Tomates grelhados	200 g (2 pçs)	450 W + Grelhador ♨ᗢ	3	3
	400 g (4 pçs)			4
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.			
Hambúrguer (congelado)	2 peças (125 g)	600 W + Grelhador ♨ᗢ	3	6-6½
	4 peças (250 g)			8-8½
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque os hambúrgueres congelados em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 4 a 5 minutos.			

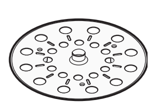
Alimento	Dose	Potência	Tempo de pré-aquecimento (min)	Tempo de cozedura (min)
Baguetes (congeladas)	100-150 g (1 pç) 200-250 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	5	5-6 6-7
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque uma baguete no centro e 2 baguetes lado a lado no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.			
Piza (congelada)	300-350 g 400-450 g	600 W + Grelhador	5	7-8 9-10
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque a piza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha.			
Minipiza (fria)	100-150 g 200-250 g	600 W + Grelhador	5	3-3½ 4-4½
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Coloque as pizas frias em círculo no prato. Coloque o prato de tostar na grelha.			
Batatas no forno (congeladas)	200 g 300 g 400 g	450 W + Grelhador	4	9 12 15
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Distribua as batatas para fazer no forno no prato de tostar. Coloque o prato na grelha. Volte-as, decorrido metade do tempo de cozedura.			
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4	4½-5 7-7½
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha.			

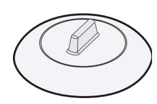
Alimento	Dose	Potência	Tempo de pré-aquecimento (min)	Tempo de cozedura (min)
Douradinhos (congelados)	150 g (5 pçs) 300 g (10 pçs)	600 W + Grelhador	4	6-6½ 8½-9
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os douradinhos em círculo no prato. Vire-os passados 3½ min (5 pçs) ou 5 min (10 pçs).			
Peitos de frango (congelados)	125 g 250 g	600 W + Grelhador	4	4½-5 6½-7
	< Recomendações >			
	Pré-aqueça o prato de tostar. Unte o prato de tostar com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vira-os passados 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).			

GUIA DE CONFECÇÃO COM A COZEDURA A VAPOR (APENAS PARA OS MODELOS MG28F301TF*, MG28F301TJ*, MG28F302TF*, MG28F302TJ*)

O Power Steamer baseia-se nos princípios da cozinha a vapor e foi desenhado para cozinhar de forma rápida e saudável no micro-ondas Samsung.
É o acessório ideal para cozinhar arroz, massa, vegetais, etc. num ápice, sem retirar qualquer valor nutritivo aos alimentos.
O conjunto Microwave Power Steamer é composto por 3 elementos:


Recipiente


Tabuleiro


Tampa

Todas as peças suportam temperaturas desde os -20 °C aos 140 °C.
Podem ser guardadas no congelador. Podem ser usadas em separado ou em conjunto.



CONDIÇÕES de UTILIZAÇÃO:

- Não utilizar:
  - para preparar refeições com elevado teor de açúcares ou gorduras,
  - com a função de grelhador e aquecimento rotativo ou no fogão.
- Antes de utilizar, lave bem os componentes em água com detergente.
- Para saber os tempos de cozedura consulte as instruções na tabela da página seguinte.

MANUTENÇÃO:

- O cozedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Se lavar à mão faça-o com água quente e detergente. Não utilize esfregões abrasivos.
- Alguns alimentos (como o tomate) podem descolorar o plástico, o que é normal e não representa qualquer defeito de fabrico.

DESCONGELAR:

Coloque a comida congelada no cozedor a vapor, sem a tampa. O líquido fica retido no fundo do recipiente e não retira qualidade aos alimentos.

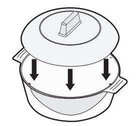
COZEDURA:

Alimento	Dose	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)	Utilização
Alcachofras	300 g (1-2 pçs)	900 W	5-6	1-2	Recipiente com tabuleiro + tampa
	< Instruções >				
	Lave as alcachofras. Coloque o tabuleiro no recipiente. Coloque as alcachofras no tabuleiro. Adicione uma colher de sopa de sumo de limão. Tape com a tampa.				

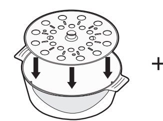
Alimento	Dose	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)	Utilização
Legumes frescos	300 g	900 W	4-5	1-2	Recipiente com tabuleiro + tampa
	< Instruções >				
	Pese os legumes (por exemplo, brócolos, couve-flor, cenouras, pimentos) depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o tabuleiro no recipiente. Distribua os legumes sobre o tabuleiro. Adicione 2 colheres de sopa de água. Tape com a tampa.				
Legumes congelados	300 g	600 W	7-8	2-3	Recipiente com tabuleiro + tampa
	< Instruções >				
	Coloque os legumes congelados no cozedor a vapor. Coloque o tabuleiro no recipiente. Adicione uma colher de sopa de água. Tape com a tampa. Mexa bem depois da cozedura e do tempo de repouso.				
Arroz	250 g	900 W	15-18	5-10	Recipiente + tampa
	< Instruções >				
	Coloque o arroz no cozedor a vapor. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Após cozer, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos, ou o arroz integral durante 10 minutos.				
Batatas com casca	500 g	900 W	7-8	2-3	Recipiente + tampa
	< Instruções >				
	Pese e lave as batatas e coloque-as no cozedor a vapor. Adicione 3 colheres de sopa de água. Tape com a tampa.				
Guisado (frio)	400 g	600 W	5-6	1-2	Recipiente + tampa
	< Instruções >				
	Coloque o guisado no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar.				

Alimento	Dose	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min)	Tempo de espera (min)	Utilização
Sopa (fria)	400 g	900 W	3-4	1-2	Recipiente + tampa
	< Instruções >				
	Coloque-a no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar.				
Sopa congelada	400 g	900 W	8-10	2-3	Recipiente + tampa
	< Instruções >				
	Coloque a sopa congelada no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar.				
Bolinhos levedados com recheio de geleia	150 g	600 W	1-2	2-3	Recipiente + tampa
	< Instruções >				
	Molhe ligeiramente a cobertura dos bolinhos recheados com água fria. Ponha 1-2 bolinhos congelados ao lado um do outro no cozedor a vapor. Tape com a tampa.				
Compota	250 g	900 W	3-4	2-3	Recipiente + tampa
	< Instruções >				
	Pese a fruta (por exemplo, maçãs, pêras, ameixas, alperces, mangas ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Coloque-a no cozedor a vapor. Junte 1 a 2 colheres de sopa de água e 1 a 2 ou colheres de sopa de açúcar. Tape com a tampa.				

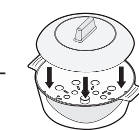
Utilização do Power Steam Cooker



Recipiente + tampa



\+



Recipiente com tabuleiro + tampa

CUIDADOS A TER:

- Tenha muito cuidado ao abrir a tampa do cozedor, porque o vapor libertado pode estar muito quente.
- Utilize luvas quando retirar o recipiente do micro-ondas depois da cozedura.

SELECCIONAR A POSIÇÃO DA RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO

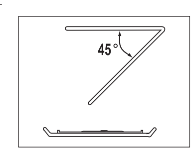
A resistência de aquecimento é utilizada com o grelhador. Existe apenas uma posição na lista. É necessário informar os consumidores sobre quando deverá ser colocada na posição vertical.

- Posição horizontal para grelhar ou cozinhar no modo combinado micro-ondas + grelhador

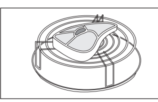
Mude apenas a posição da resistência de aquecimento quando esta estiver fria e não exerça uma força excessiva quando a colocar na posição vertical.

Para programar a resistência de aquecimento para...	Faça o seguinte...
Posição horizontal (grelhador ou modo combinado micro-ondas + grelhador).	• Puxe a resistência de aquecimento na sua direcção. • Empurre-a para cima até esta ficar paralela ao tecto do forno.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45° para baixo e limpá-lo.



SELECCIONAR OS ACESSÓRIOS



Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes ou pratos de plástico, recipientes em papel, toalhetes, etc.

Se quiser seleccionar o modo de cozedura combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas pratos que sejam próprios para micro-ondas e para o forno.

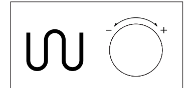
Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Guia de utensílios de cozinha nas páginas 18-19.



GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das microondas. Para tal, é fornecida uma grelha com o forno micro-ondas.

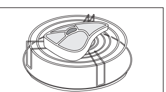
1. Pré-aqueça o grelhador à temperatura necessária, carregando no botão **Grelhador** (ᙀ) e defina o tempo de pré-aquecimento, rodando o botão rotativo.



2. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◇).



3. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.
Feche a porta.

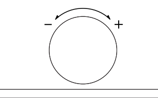


4. Carregue no botão **Grelhador** (ᙀ).

Resultado: aparecem as seguintes indicações:



5. Programe o tempo para grelhar, rodando o botão rotativo.
O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.



6. Carregue no botão **Start (Iniciar)** (◇).

Resultado: inicia-se o grelhado. Quando terminar.

1) O forno apita 4 vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.

Não se preocupe se o aquecedor ligar e desligar durante a função do grelhador.
Este sistema é concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

Utilize sempre luvas quando pegar nos pratos que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada. Verifique se a resistência de aquecimento está na posição horizontal.

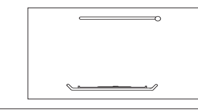
COMBINAR MICROONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.

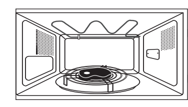
Utilize **SEMPRE** recipientes próprios para microondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as microondas penetrem uniformemente nos alimentos.

Utilize **SEMPRE** luvas quando pegar nos recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.

1. Certifique-se de que a resistência de aquecimento está na posição horizontal; consulte a página 15 para obter mais detalhes.



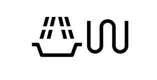
2. Abra a porta do forno.
Coloque os alimentos na grelha e a grelha no prato giratório.
Feche a porta.



3. Carregue no botão **Combinação** (ᙀ).

Resultado: são visualizadas as seguintes indicações:

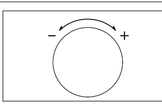
ᙀ (modo microondas e grelhador)
600 W (potência de saída)



Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão **Combinado** (ᙀ) até aparecer o nível de potência correspondente no visor.

Não é possível programar a temperatura do grelhador.

4. Programe o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo. O tempo limite para grelhados é de 60 minutos.



5. Carregue no botão ◇.

Resultado: inicia-se a cozedura combinada. Quando terminar.

1) O forno apita 4 vezes.
2) O sinal indicador do fim da cozedura ouve-se 3 vezes (minuto a minuto).
3) A hora actual aparece novamente.



A potência máxima de microondas para o modo combinado de microondas e grelhador é 600 W.

FUNÇÃO DE DETENÇÃO MANUAL DO PRATO GIRATÓRIO

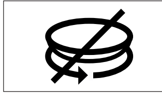
O botão ligar/desligar(⊘) prato giratório permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno, fazendo parar o prato giratório.

☛ Os resultados são menos satisfatórios, porque os alimentos não são cozidos de forma tão uniforme. Recomendamos que volte manualmente o recipiente a meio do processo de cozedura.

☛ **Aviso!** Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.

Motivo: pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.

1. Carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório** (⊘).

   Resultado: o símbolo **Ligar/Desligar prato giratório** (⊘) aparece no visor e o prato giratório não roda.

2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/Desligar prato giratório** (⊘).

   Resultado: o símbolo **Ligar/desligar prato giratório** (⊘) desaparece do visor e o prato giratório roda.



Não carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório** (⊘) enquanto estiver a cozinhar.

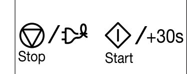




DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

1. Carregue nos botões **Stop (Parar)** (⊘) e **Start (Iniciar)** (◇) simultaneamente.

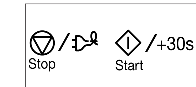
   

   Resultado:
   - aparece a seguinte indicação:

   - o forno não emite um sinal sonoro sempre que carrega num botão.

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Stop (Parar)** (⊘) e **Start (Iniciar)** (◇) simultaneamente.

   Resultado:
   - aparece a seguinte indicação:

   - o forno volta a utilizar o sinal sonoro.

BLOQUEAR O FORNO MICROONDAS PARA MAIOR SEGURANÇA

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança para Crianças, que permite que o forno seja “bloqueado” para impedir que uma criança ou alguém que não saiba utilizá-lo possa ligá-lo acidentalmente.
O forno pode ser bloqueado em qualquer altura.

1. Carregue nos botões **Stop (Parar)** (⊘) e **Relógio** (◷) simultaneamente.

   Resultado:
   - o forno está bloqueado (não consegue seleccionar nenhuma função).
   - aparece a indicação “L” no visor.

2. Para desbloquear o forno, carregue novamente nos botões **Stop (Parar)** (⊘) e **Relógio** (◷) simultaneamente.

   Resultado: pode utilizar o forno normalmente.



GUIA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.



Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Prato para alourar	✓	Não pré-aqueça mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
• Utensílios de vidro frágeis	✓	Pode ser utilizada para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
• Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Podem provocar faíscas ou incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos para congelador	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
• Sacos para congelador	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ **: Recomendado**

✓✗ **: Com cuidado**

✗ **: Não seguro**

PORTUGUÊS



GUIA DE CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

MICROONDAS

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:
Os utensílios têm de permitir que a energia das microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana e plástico bem como através do papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno micro-ondas. Em geral, pode cozinhar no forno micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura
É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera
Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.





Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pírex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Espinafres	150	600	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300	600	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300	600	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300	600	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300	600	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Legumes mistos (estilo chinês)	300	600	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.



Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa. Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga. Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Mexa ocasionalmente durante e após a massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250 375	900	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250 375	900	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250	900	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Misto de cereais (arroz + grão)	250	900	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250	900	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.



Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pírex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do forno microondas (900 W).

Alimento	Dose (g)	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Brócolos	250 500	3½-4 6-7	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves-de-bruxelas	250	5-5½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250	3½-4	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250 500	4-4½ 6½-7½	3	Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250	3-3½	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias.
Beringelas	250	2½-3	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250	3-3½	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125 250	1-1½ 2-2½	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.

PORTUGUÊS





PORTUGUÊS

Alimento	Dose (g)	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Cebolas	250	5-5½	3	Corte as cebolas ao meio ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250	4-4½	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250 500	3-4 6-7	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250	4½-5	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.
Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W.
Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.
Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos.
É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.
Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.
Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize.
O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.
Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Dose	Potência (W)	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Bebidas café, leite, chá, água (à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	900	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no forno microondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.

Alimento	Dose	Potência (W)	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Guisado (frio)	350 g	600	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350 g	600	3½-4½	3	Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600	4-5	3	Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g 550 g	600	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas.

Guia de Reaquecimento duplo

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Dose (g)	Potência (W)	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Sopa (fria)	2 x 250 2 x 350	900	3½-4½ 5-6	2-3	Deite em dois pratos de cerâmica fundos e tape. Coloque um prato directamente no prato giratório e o outro na grelha. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Caril de frango e arroz (frio)	2 x 350	600	7-8½	3	Coloque duas refeições de 2 componentes frios em dois pratos de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato giratório e o outro na grelha.
Refeição no prato (fria)	2 x 350	600	7½-9	3	Coloque duas refeições de 2 a 3 componentes frios em dois pratos de cerâmica. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Coloque um prato directamente no prato giratório e o outro na grelha.






REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS: coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.
LEITE PARA BEBÉS: deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: cerca de 37 °C.
OBSERVAÇÃO: para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir.
Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.



Alimento	Dose	Potência (W)	Tempo	Tempo de espera (min)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600	30 seg	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600	20 seg	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Alimento	Dose	Potência (W)	Tempo	Tempo de espera (min)	Instruções
Leite para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30 a 40 seg 1 min a 1 min 10 seg	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

DESCONGELAÇÃO MANUAL

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.
As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.
Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.
Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes.
Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.
Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas, e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.





Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimento	Dose	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Carne				
Picada	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Costeletas de porco	250 g	7-8		
Aves				
Peças de frango	500 g (2 pçs)	14-15	15-60	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso as peças de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Frango inteiro	1200 g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Frutas				
Bagas	250 g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).

Alimento	Dose	Tempo (min)	Tempo de espera (min)	Instruções
Pão				
Päezinhos (cerca de 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	1-1½ 2 ½-3	5-20	Coloque os päezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação!
Tosta/Sanduíche	250 g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500 g	7-9		

GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:
Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:
quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente.
Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.





PORTUGUÊS

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios através dos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:
os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:
quando utilizar o modo combinado (microondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir. Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Manual do grelhador para alimentos congelados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min)	Tempo para o segundo lado (min)	Instruções
Pãezinhos (cerca de 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 1½-2 2½-3	Grelhador apenas 2-3 2-3	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até tostar, se preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
Baguetes/Pão de alho	200-250 g (1 pç)	MO + Grelhador	450 W + Grelhador 3½-4	Grelhador apenas 2-3	Coloque a baguete congelada no papel vegetal diagonalmente na grelha inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450 W + Grelhador	13-15	-	Coloque os alimentos a gratinar congelados num prato de pirex pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa (cannelloni, macarrão, lasanha)	400 g	600 W + Grelhador	14-16	-	Coloque a massa congelada num pirex pequeno de vidro rectangular e raso. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinar peixe	400 g	450 W + Grelhador	16-18	-	Coloque o peixe a grelhar num prato pequeno de pirex rectangular e raso. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Guia do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 4 minutos.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min)	Tempo para o segundo lado (min)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3½-4½	3-4	Coloque as tostas, lado a lado, na grelha.





Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o primeiro lado (min)	Tempo para o segundo lado (min)	Instruções
Pãezinhos (cozidos)	2 a 4 peças	Apenas grelhador	2½-3½	1½-2½	Coloque os pãezinhos, com a parte de baixo virada para cima, em círculo no prato giratório.
Tomates grelhados	200 g (2 pçs) 400 g (4 pçs)	300 W + Grelhador	3½-4½ 5-6	-	Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pírex raso. Coloque o prato na grelha.
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	4-5	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Tosta havaiana (ananás, fiambre e fatias de queijo)	2 pçs (300 g) 4 pçs (600 g)	450 W + Grelhador	3½-4 6-7	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha. Coloque 2 fatias de tosta, lados opostos, directamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4½-5½ 6½-7½	-	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha com a parte cortada voltada para o grelhador.
Batatas/ legumes gratinados (frios)	500 g	450 W + Grelhador	9-11	-	Coloque os alimentos a gratinar frescos num prato de pírex pequeno. Coloque o prato na grelha. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Peças de frango	450 g (2 pçs) 650 g (2-3 pçs) 850 g (4 pçs)	300 W + Grelhador	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-os em círculo com os ossos virados para o centro. Coloque um pedaço de frango no centro da grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Frango assado	900 g 1100 g	450 W + Grelhador	10-12 12-14	9-11 11-13	Tempere o frango com óleo e adicione condimentos. Primeiro, ponha na grelha inferior o frango com o peito virado para baixo e depois volte-o ao contrário directamente no prato giratório. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.
Costeletas de borrego (médias)	400 g (4 pçs)	Apenas grelhador	10-12	8-9	Unte as costeletas de borrego com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Costeletas de porco	250 g (2 pçs) 500 g (4 pçs)	MO + Grelhador	300 W + Grelhador 6-7 8-10	Apenas grelhador 5-6 7-8	Unte as costeletas de porco com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Peixe assado	450 g 650 g	300 W + Grelhador	6-7 7-8	7-8 8-9	Tempere o peixe inteiro com óleo, ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe na grelha, lado a lado (em posições alternadas).
Maçãs assadas	2 maçãs (cerca de 400 g) 4 maçãs (cerca de 800 g)	300 W + Grelhador	6-7 10-12	-	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num prato de pírex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 3 a 5 minutos a 450 W até que o chocolate fique derretido. Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 20 a 30 segundos a 300 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA
Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria. Coloque a gelatina escorrida num pírex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.



COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)
Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pírex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM
Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pírex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS
Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

O QUE FAZER QUANDO TIVER DÚVIDAS OU ALGUM PROBLEMA

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.
- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar em torno da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão da luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão (◇).
- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.
- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão (◇)?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.
- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.
- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

A lâmpada não funciona.
- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente autorizado da Samsung, mais próximo,, para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

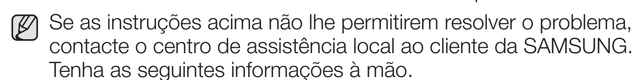
O forno provoca interferência com rádios ou televisores.
- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver o problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detectar alguma interferência, o visor pode ser reprogramado. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente a hora.





Fumo e mau cheiro na operação inicial.

- É uma condição temporária que se deve ao aquecimento de componentes novos. O fumo e os cheiros desaparecem totalmente 10 minutos depois da operação.
  Para remover os maus cheiros mais rapidamente, ligue o microondas colocando um limão ou sumo de limão no compartimento de cozedura.



Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência local ao cliente da SAMSUNG.
Tenha as seguintes informações à mão.

- O modelo e os números de série estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

MENSAGEM DE ERRO

Indicação da mensagem “SE".

- A mensagem "SE" indica que é necessário limpar os botões e verificar se existe água na superfície à volta dos mesmos. Desligue o microondas e tente novamente executar a programação. Se voltar a ter o mesmo problema, contacte o serviço de apoio ao cliente da Samsung mas próximo.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**MG28F301T**, MG28F302T****
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Microondas	1400 W
Grelhador	1300 W
Modo combinado	2700 W
Potência de saída	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Magnetrão	OM75P (31)
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	517 x 297 x 437 mm
Cavidade do forno	336 x 241 x 349 mm
Volume	28 litros
Peso	
Líquido	16 kg aprox.







DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227-515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DE68-04182T